

ISTRUZIONI PER L'USO

INTRODUZIONE SUL VINO	PAGINA 4
PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI	PAGINA 5
PRIMA DI USARE IL CASSETTO CANTINETTA	PAGINA 6
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.....	PAGINA 6
DESCRIZIONE DEL CASSETTO CANTINETTA	PAGINA 7
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DEL CASSETTO CANTINETTA E DEGLI ACCESSORI.....	PAGINA 9
GUIDA RICERCA GUASTI.....	PAGINA 10
SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA	PAGINA 10

INTRODUZIONE SUL VINO

La conservazione dei vini

Come è noto, il vino può essere conservato nel tempo: se mantenuti in un luogo adatto i vini bianchi possono essere conservati per circa due anni dalla data di vendemmia, ma e' comunque preferibile consumarli entro un anno. I vini rossi leggeri possono essere invece conservati fino a due anni, mentre alcuni dei vini rossi corposi possono resistere per dieci anni e i passiti addirittura anche venti anni. Quando acquistate una bottiglia di vino mettetela immediatamente in cantina o in altro luogo adatto. Nel processo che va dalla coltivazione del vino fino alla maturazione e al momento della vendemmia e della vinificazione sono determinanti tre fattori: la luce, l'umidità dell'aria e la temperatura ambiente. Per fare in modo che il gusto del vino giunga a piena maturazione e per mantenere il buon aroma del vino, è necessario una sua perfetta conservazione tramite l'interazione di questi tre fattori.



Luogo di conservazione

Non tutti dispongono di un locale sotterraneo da adibire a cantina. Solo recentemente la tecnologia è riuscita a fornire un valido sostituto alla classica cantina. Il cassetto cantinetta che avete acquistato è un speciale apparecchio studiato per contenere e conservare in modo corretto i vini. Al suo interno, infatti, non vengono conservate frutta, verdura e lattine ma soltanto le vostre bottiglie di vino preferite. Così, anche senza disporre di uno spazio cantina, è possibile far maturare, conservare adeguatamente e degustare ogni tipo di vino.



Modalità di conservazione

Regola imprescindibile per conservare le vostre bottiglie preferite è quella di coricarle su un lato o di tenerle inclinate in modo che il vino bagni il tappo. Molti pensano che questo provochi il classico odore di "tappo". In realtà il contatto del vino con il tappo favorisce l'elasticità del tappo garantendone la funzionalità.

Un altro elemento molto importante nella conservazione dei vini è l'ordine nel posizionamento delle bottiglie: i vini vanno sistemati a piacere ma con ordine secondo il luogo di provenienza, per tipologia di vino, zona di produzione, produttore, annata. Un facile prelievo delle bottiglie per la loro utilizzazione evita infatti accidentali scuotimenti che, come le vibrazioni, possono rimettere in sospensione i sedimenti alterando, più o meno a lungo, l'aspetto estetico del vino. Muovete quindi le vostre bottiglie il meno possibile e lasciate riposare il vino.

E' inoltre fondamentale, mantenere le bottiglie di vino lontano da sostanze o luoghi caratterizzati da forti odori in quanto questi possono essere facilmente trasmessi al vino.

La temperatura e l'umidità

La temperatura rappresenta un fattore critico e importante per tutto il ciclo di vita del vino e determina il suo buono sviluppo quando rimane in bottiglia ad affinarsi. Per un ottimale conservazione, la temperatura deve essere mantenuta costante in un intervallo fra gli 8 e 12°C. E' fondamentale evitare rapide ed ampie escursioni termiche: una temperatura troppo elevata dilata i liquidi e provoca un'accelerazione della maturazione del vino, mentre una temperatura eccessivamente bassa (al di sotto dei 4 - 5°C) può provocare delle precipitazioni di tartrati difetto che pregiudica la gradevolezza estetica del vino. Nel caso estremo in cui la temperatura scenda sotto i 0°C, il vino congelando può provocare l'esplosione del tappo.

Anche l'umidità è cruciale ai fini della buona conservazione: un ambiente troppo secco favorisce il restringimento del sughero, mentre un ambiente troppo umido favorirà lo svilupparsi di muffe e microrganismi nocivi. Il livello necessario di umidità relativa è compreso tra il 50% - 70%.

Il tappo

Il tappo rappresenta una componente fondamentale della bottiglia: la sua qualità, scelta dal produttore del vino, è molto importante per una corretta maturazione del vino stesso. Le perfette condizioni del tappo, anche sulla bottiglia che acquistiamo, dipendono esclusivamente dagli standard di uso e stoccaggio utilizzati dal produttore o imbottigliatore.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Non manomettere i comandi.
- Non fare un uso improprio del cassetto cantinetta, non sedersi, utilizzarlo come scala, sostegno oppure appoggiarsi sul cassetto.
- Usare il cassetto cantinetta solo per la conservazione di bottiglie di vino sigillate e non introdurre al suo interno nessun tipo di cibo.
- Dopo l'installazione, accertarsi che il mobile non schiacci il cavo di alimentazione.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'alimentazione elettrica.
- Accertarsi che il cassetto cantinetta non sia vicino a una fonte di calore.
- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze del cassetto cantinetta o di altri elettrodomestici. I vapori che si sprigionano possono infatti causare incendi o esplosioni.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nel contenitore del cassetto cantinetta o nella struttura da incasso.
- Installare e livellare il cassetto cantinetta su un pavimento in grado di sostenere il peso e in un ambiente adatto alle sue dimensioni e al suo utilizzo.
- I supporti in legno permettono una conservazione ordinata delle bottiglie. Alloggiare le bottiglie singolarmente nell'apposito supporto non superando un totale di 16 bottiglie da $\frac{3}{4}$ di litro (Bordolese). Nel chiudere il cassetto fare attenzione che le bottiglie non tocchino la parte in vetro. Non conservare sostanze esplosive all'interno del cassetto. Conservare le bottiglie solo ed esclusivamente nell'apposito supporto di legno; non rimuoverlo per inserire bottiglie imballate in cartone o casse di vino.
- Collocare il cassetto cantinetta in un ambiente secco e ben ventilato. Il cassetto cantinetta è predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura sia compresa tra $+16^{\circ}\text{C}$ e $+32^{\circ}\text{C}$. Il cassetto cantinetta potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo a una temperatura superiore o inferiore a quella prevista.
- Fare attenzione durante gli spostamenti del mobile contenente il cassetto, in modo da non danneggiare i pavimenti (es. parquet).
- Non danneggiare il circuito del fluido frigorifero.
- Il cassetto cantinetta non è inteso ad uso dei bambini in giovane età o delle persone inferme senza controllo.
- Per evitare il rischio di intrappolamento e soffocamento dei bambini all'interno del cassetto cantinetta, non permettere loro di giocarci o nascondersi all'interno.
- Non riparare o sostituire componenti del cassetto cantinetta; raccomandiamo di rivolgersi ad un tecnico autorizzato per la manutenzione.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da un tecnico autorizzato.
- Non usare prolunghe o adattatori multipli.
- La disconnessione dell'alimentazione elettrica deve essere possibile o disinserendo la spina o tramite un interruttore bipolare di rete posto a monte della presa.
- Controllare che il voltaggio sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.
- **ATTENZIONE:** conservare l'alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Per una corretta conservazione dei vini si consiglia di non metterli nel cassetto ad una temperatura inferiore ai $+6^{\circ}\text{C}$.

PRIMA DI USARE IL CASSETTO CANTINETTA

- Il prodotto che avete acquistato è un cassetto cantinetta, prodotto adibito esclusivamente alla conservazione dei vini.

Per utilizzare al meglio il vostro cassetto cantinetta, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso in cui troverete la descrizione del prodotto e consigli per la conservazione dei vini. Conservare questo libretto per successive consultazioni.

1. Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico autorizzato secondo le istruzioni del fabbricante e in conformità alle norme locali sulla sicurezza.
2. Ad installazione effettuata da parte del tecnico autorizzato, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cassetto chiuda perfettamente. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore dalla consegna del cassetto cantinetta.
3. Consigliamo di attendere almeno due ore prima di mettere in funzione il cassetto cantinetta, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.
4. Pulire l'interno del cassetto cantinetta prima di utilizzarlo.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballo

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc...) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2. Rottamazione

Il prodotto è stato realizzato con materiale riciclabile.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al momento della rottamazione, rendere il cassetto cantinetta inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo la porta/cassetto in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno del prodotto.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi centri di smaltimento, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Informazione:

Questo apparecchio è privo di CFC (il circuito refrigerante contiene R134a).

Dichiarazione di conformità

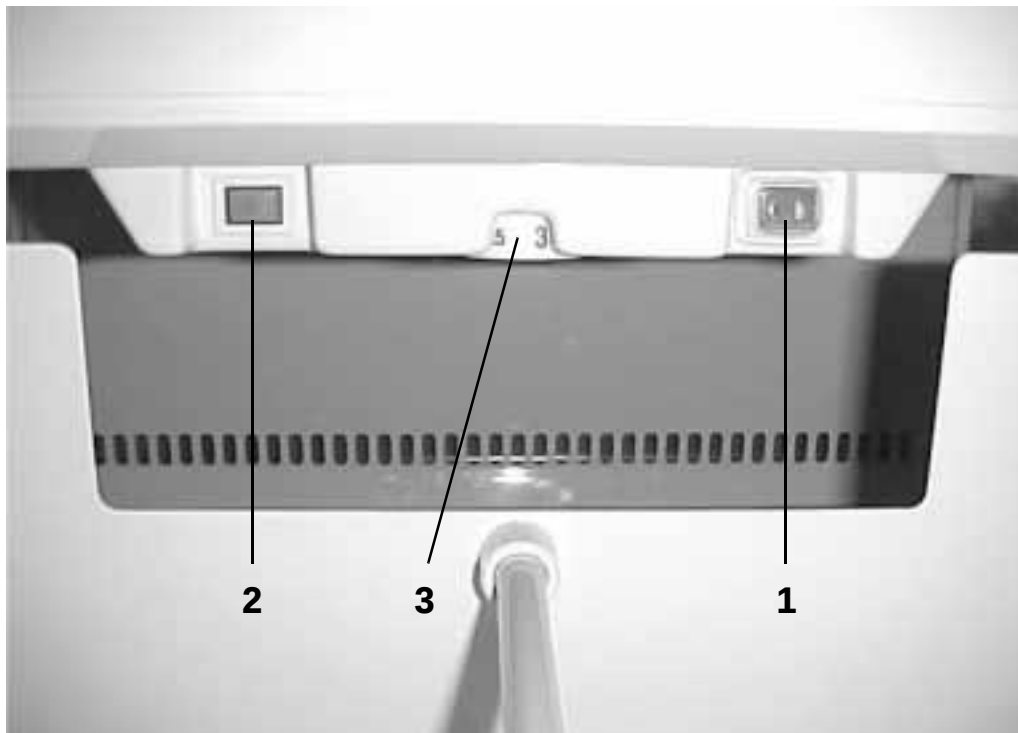
- Questo apparecchio è destinato alla conservazione vini ed è fabbricato in conformità alle Direttive Europee 90/128/CEE, 02/72/CEE e EC No. 1935/2004.



- Questo apparecchio è stato concepito, costruito e commercializzato in conformità a:
 - gli obiettivi di sicurezza della Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE;
 - i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE, modificate dalla Direttiva 93/68/CEE.
- La sicurezza elettrica del cassetto cantinetta è assicurata soltanto quando è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.



DESCRIZIONE DEL CASSETTO CANTINETTA



1. Interruttore On/Off
2. Indicatore di cassetto cantinetta in funzione
3. Termostato

Nota: prestare particolare attenzione a non danneggiare il pannello comandi durante l'apertura/chiusura del cassetto carico di bottiglie di vino.

Questo cassetto cantinetta utilizza un sistema “No-Frost”, quindi non necessita di un’operazione manuale di sbrinamento. Inoltre il cassetto cantinetta è dotato di un sistema di distribuzione dell’aria all’interno del cassetto, grazie al quale la temperatura all’interno è pressoché omogenea.

Le bottiglie devono essere disposti all’interno del cassetto negli appositi alloggiamenti.

Le prestazioni ottimali si ottengono a temperature comprese tra +16°C e +32°C.

① Accensione

- Collegare il cassetto cantinetta alla rete elettrica.
- Aprire il cassetto e premere il pulsante di accensione **(1)** del cassetto cantinetta.
- Regolare la temperatura attraverso la manopola **(3)** dalla posizione **1** (meno freddo) a **4, 5** (più freddo).

② Utilizzo

- Regolazione della temperatura.
Per garantire un funzionamento corretto ed ottimizzare la conservazione dei vini, regolare la temperatura tramite la manopola del termostato **(3)**.
- In seguito all’accensione il cassetto cantinetta impiega alcune ore per raggiungere la temperatura richiesta per la conservazione dei vini.

Note:

- La distanza tra la parete posteriore del cassetto e il fondo del cassetto cantinetta non deve essere ostruita per garantire la libera circolazione dell’aria.
- Conservare i vini in contenitori chiusi.
- La eventuale formazione di condensa non compromette il corretto funzionamento del cassetto cantinetta.
- Lo sbrinamento è completamente automatico.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DEL CASSETTO CANTINETTA E DEGLI ACCESSORI

- La forma e il numero degli accessori può variare a seconda del modello.
- Gli accessori non vanno lavati in lavastoviglie.
- Mantenere la zona attorno e sotto il cassetto cantinetta libera da accumulo di materiali combustibili, per es. lanugine, carta, stracci e sostanze chimiche.
- Prima di effettuare la pulizia del cassetto cantinetta spegnere il cassetto cantinetta tramite l'apposito interruttore **(1)**, indossare guanti protettivi e procedere come segue:
 1. Aprire completamente il cassetto.
 2. Svuotare il cassetto: rimuovere bottiglie e supporto in legno.
 3. Pulire l'interno del cassetto non utilizzando prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette. Non utilizzare prodotti infiammabili. Evitare di mettere il cassetto a contatto con sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.
 4. Lavare con acqua tiepida e detergente neutro, risciacquare e asciugare accuratamente con uno straccio morbido o con un panno in pelle. Effettuare la pulizia del vetro esterno con detersivo specifico e la parte interna esclusivamente con un panno umido evitando di utilizzare qualsiasi tipo di detersivo che potrebbe modificare la corretta conservazione del vino. Effettuare la pulizia del supporto in legno con un panno umido senza utilizzo di detersivi.
- A pulizia effettuata procedere all'inverso e riaccendere il cassetto cantinetta tramite l'apposito interruttore **(1)**.

GUIDA RICERCA GUASTI

1. L'apparecchio non funziona.

- C'è un'interruzione di corrente?
- La spina è ben inserita nella presa di corrente?
- L'interruttore bipolare di rete è inserito?
- Il cavo di alimentazione è rotto?

2. La temperatura all'interno del cassetto cantinetta non è sufficientemente fredda.

- La porta è stata chiusa correttamente?
- Le bottiglie impediscono la chiusura della porta?
- L'apparecchio è installato vicino ad una sorgente di calore?
- Il termostato è sulla posizione corretta?
- La circolazione dell'aria attraverso le aperture di ventilazione è ostruita?

3. La temperatura all'interno del cassetto cantinetta è troppo fredda.

- Il termostato è sulla posizione corretta?

4. L'apparecchio è eccessivamente rumoroso.

- L'installazione dell'apparecchio è stata effettuata correttamente?

Note:

Rumori di gorgoglio e soffi di espansioni, derivanti dal circuito refrigerante, sono da considerarsi normali.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida ricerca guasti").
2. Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora.
3. Se il risultato è ancora negativo, contattare il Servizio Assistenza.

Comunicare:

- il tipo di guasto,
- il modello,
- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio),
- il Vostro indirizzo completo,
- il Vostro numero e prefisso telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

